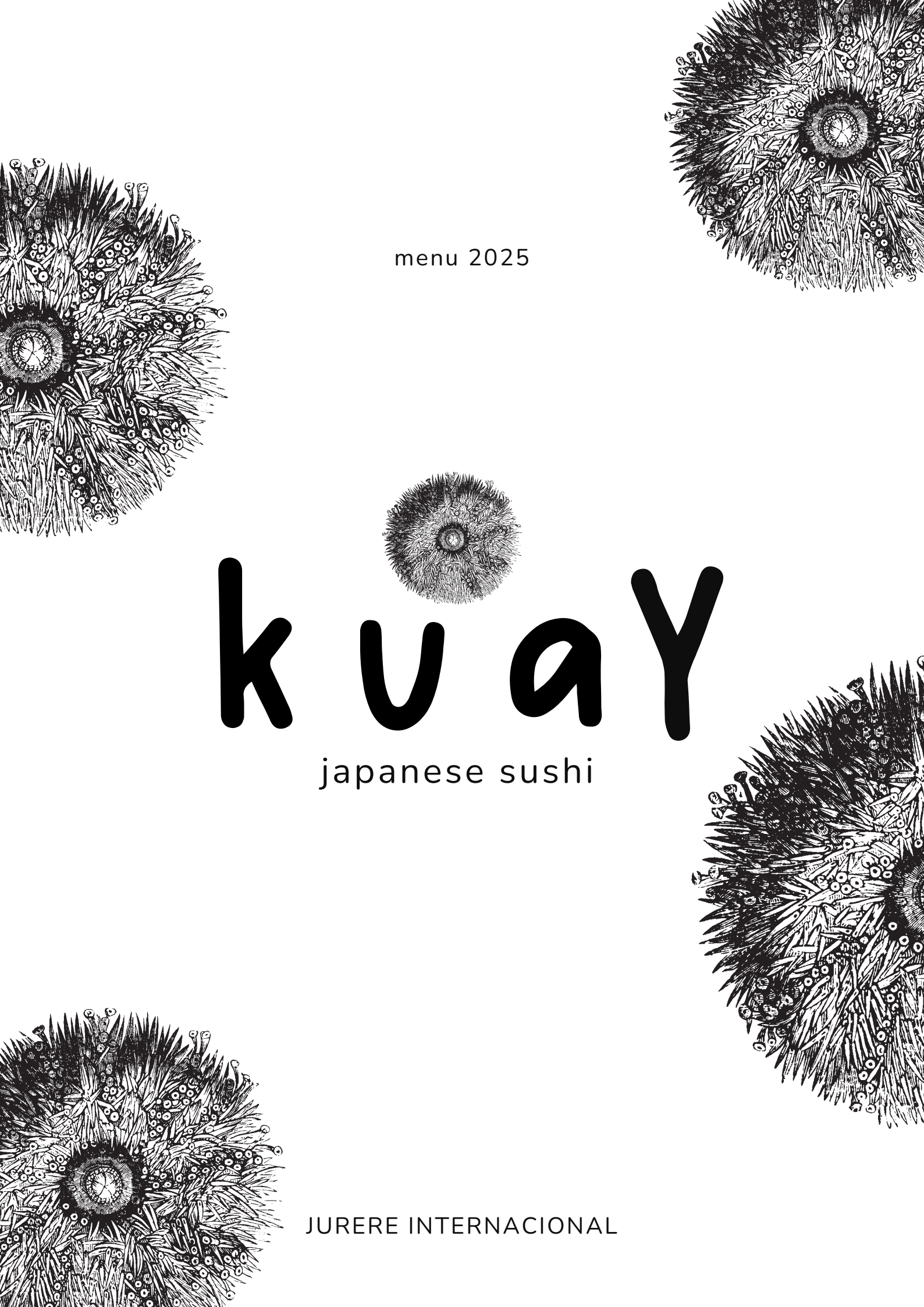




menu 2025

k u a y

japanese sushi

JURERE INTERNACIONAL

ZENSAI

Edamame	39
Vagens de edamame frescas, levemente cozidas no vapor para preservar sua textura macia e sabor natural. Finalizadas com uma pitada de flor de sal.	
Milho doce tempurá	59
Grãos de milho doce envoltos em uma leve camada de tempurá, nuvem de grana padano, nori crocante e um toque picante de alioli de togarashi.	
Ceviche de peixe	69
Cubos delicados de robalo maturado, marinados em um vibrante leite de tigre com notas cítricas. Acompanha milho espanhol crocante e chips de batata doce.	
Camarões em Tempurá japonês	67
Camarões rosa suculentos, envoltos em uma fina e crocante camada de tempurá japonês. Servidos com um elegante alioli de wasabi e yuzu. (3 unidades)	
Guiozas de Pork belly	65
Guiozas delicadamente recheadas com carne de pork belly cozida até a perfeição, temperada com especiarias orientais. Finalizadas com um molho teriyaki balsâmico envelhecido.	

USUZUKURI

Atum Picante e Cítrico	79
Fatias finas de atum , com toque da pimenta sriracha, frescor de ciboulette e finalizadas com um delicado molho ponzu.	
Salmão Nikkei	78
Fatias finas de Salmão com crispy de tubérculos e um saboroso molho de ostras.	
Peixe Branco Maturado ao Toque de Tangerina	65
Peixe branco maturado, finalizado com raspas de tangerina fresca e acompanhado de um clássico molho ponzu.	
Polvo com Molho Kuay e Massago	86
Fatias macias de polvo, harmonizadas com ovas de massago e um molho citrico e tostado, trazendo frescor e textura marcante.	
Wagyu A2 com Trufas e Pinoli	87
Exclusiva carne de Wagyu A2 servida com purê de trufas, pinoli tostados, lascas de grana padano, microgreens frescos e flor de sal.	

TATAAKI

Tartar de Salmão com crocante de Arroz

Delicado tartar de salmão com folhas de arroz crocante, finalizado com massago e um toque de alioli spicy.

69

Tempurá de Shiso com Atum

Cubos de atum fresco sobre folhas de shiso em tempurá, acompanhados por um alioli de yuzu com mel, que equilibra frescor e doçura.

69

NIGUIRIS

DUPLA

Maguro - Atum

28

Salmon - Salmão

26

Hotate - Vieira Canadense fresca e raspas de limão

65

Ebi - Camarão Rosa

35

Tako - Polvo Espanhol

36

Shiromi - Peixe Branco Maturado

22

Shiromi to Tarako - Peixe Branco com Ovas de Bacalhau

25

GUNKAN

1 PEÇA

Uni - Ouriço-do-Mar

32

Ikurá - Ovas de Salmão

32

Massago - Ovas de Capelin

22

Yasei Sake - Salmão Selvagem

30

Ebi - Camarão vermelho

29

Black Cod - Bacalhau do alaska

29

Unagui - Enguia de Água Doce

39

Crab - Centolla

50

Omakase Gunkan (todos Gunkans)

270

NIGIRI SELECTION

Seleção Clássica 10 und - Peixe Branco, Salmão, Atum, Barriga de Salmão, Peixe Maturado. 140

Seleção Iguarias 7 und - Vieiras trufada, Polvo, Barriga Salmão com trufas, .Camarão Rosa, Atum, Peixe branco com ovas de bacalhau. 130

NIGIRI SIGNATURE

DUPLA

Salmon Belly - Barriga de Salmão e trufas 39
Hotate - Vieira Canadense e trufas 65
Maguro - Atum com Foie Grás 89
Hotate - Vieiras com Foie Grás 94

O-Toro Atum gordo (Espécie Bigeye) 69
Chu-Toro Atum meio gordo (Espécie Bigeye) 59

Wagyu A3 44
Wagyu A3 e Foie grás 84

SASHIMIS

6 PEÇAS

Maguro - Atum 72
Salmon - Salmão 69
Salmon Belly - Barriga de Salmão 76

Hotate - Vieira Canadense 109
Ebi - Camarão 58
Tako - Polvo 59

Shiromi - Peixe Branco clássico 52
Shiromi to Tarako - Peixe Branco com ovas de bacalhau 57

O-Toro Fatty Tuna (Bigeye) 90
Chu-Toro Medium Fatty Tuna (Bigeye) 70

KYABIA

Caviar

CAVIAR - Lata de Polanco 30g 500

SASHIMI SELECTION

Sashimis Seleção Clássica 16 peças - Peixe Branco, Atum, Salmão, Peixe Maturado.	149
Sashimis Seleção de Iguarias 22 peças - Camarão Rosa, Akami, Zuke, Salmão Belly, Polvo, Atum, Vieiras.	265
Sashimis Seleção de Atum 10 peças - Todos cortes	135

SASHIMI SIGNATURE

Salmão Kuay Laminas de salmão, finalizados com um delicado molho teriyaki de balsâmico e crocante de massa filo.	82
Atum Zuke Atum marinado no sakê com um toque de gengibre fresco, finalizado com fios delicados de cebolinha.	69
Akami Citrus Atum maturado, supreme de tangerina fresca, um toque de togarashi e finalizado com molho ponzu.	74

MAKI ROLLS

Uramaki Kuay Salmão fresco combinado com um cremoso aioli de saquê e um toque de molho de ostras.	68
Ebi Ten Roll Crocante de camarão, coberta por salmão fresco, crocante de cabotia e toque de páprica defumada.	75
Black Quinoa Roll Delicado atum fresco levemente picante, crocante de quinoa negra, combinado com abacate cremoso e tare de Gochunjang.	68
Spicy Roll Atum ou Salmão fresco, laminas de abacate cremoso, finalizado com maionese picante e um toque de sumissô.	69
Futomaki Veggie Flame Enrolado vegetariano recheado com tempurá de milho doce crocante e fatias frescas de pepino, finalizado com um delicado molho de tangerina e especiarias.	62

BLUEFIN

NIGUIRIS

DUPLA

- Akami** - Atum Magro (Bluefin) 82
(Akami é a parte mais magra do atum Bluefin, com sabor limpo e textura firme.)
- O-Toro** - Atum Gordo (Bluefin) 94
(O-Toro é a parte mais gordurosa e marmorizada do atum Bluefin, extremamente macia e rica em sabor.)

SASHIMIS

3 PEÇAS

- Akami** - Atum Magro (Bluefin) 99
(Akami é a parte mais magra do atum Bluefin, com sabor limpo e textura firme.)
- O-Toro** - Atum Gordo (Bluefin) 115
(O-Toro é a parte mais gordurosa e marmorizada do atum Bluefin, extremamente macia e rica em sabor.)

TATAAKI

- Tartar de Bluefin** 120
Delicado tartar de BLUEFIN, Brioche homemade com crocante de alga nori, ovas de massago e finalizado com incrível caramelo misô spicy.

GUNKAN

DUPLA

- Gulcan de Bluefin** 84
Atum Bluefin fresco sobre purê de trufas negras, finalizado com uma cremosa gema de ovo maturada.

BLUEFIN SENSATION

- Uma jornada sensorial pelos cortes mais nobres do atum Bluefin. Uma seleção impecável de Akami e O-Toro, cada peça cuidadosamente preparada para destacar a riqueza, textura e sutileza desse ícone gastronômico. 470
- (Akami 2 - Toro 2 - Niguiro Toro 2 - Niguiro Akami 2 - Tartar)